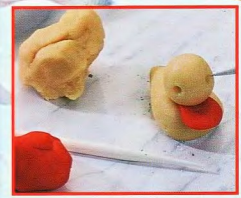
Garnieren und Verzieren

Tortenkunst

Tipps und Tricks von Profis



OTUS

Garnieren und Verzieren

Tortenkunst

Tipps und Tricks von Profis

Garnieren und Verzieren
Tortenkunst
Tipps und Tricks von Profis
OTUS

Vorwort

Kuchen backen ist eine Leidenschaft, die einen erfasst, ohne dass man es wirklich bemerkt. Mit der „Routine" kommt dann der Ehrgeiz – und eines Tages müssen vor allem die Torten für besondere Anlässe nicht nur gut schmecken, sondern perfekt aussehen.

Arbeiten Sie gerne mit Marzipan? Dann wissen Sie sicher, was sich aus diesem leicht zu bearbeitenden Material alles zaubern lässt. Wichtig ist nur, dass die Marzipanrohmasse mit Puderzucker verknetet wird, damit sie nicht klebt.

Marzipan lässt sich mit Kakaopulver oder Speisefarbe prima einfärben, es kann geformt oder auf Puderzucker ausgerollt und ausgestochen werden, und man kann ganze Torten damit überziehen.

Das Sprichwort „Übung macht den Meister" trifft auch auf das Arbeiten mit Marzipan zu, wenn Sie jedoch mit einfachen „Gebilden" anfangen, haben Sie sicher viel Spaß dabei. Und wenn Sie eine hübsch verzierte Torte servieren und in die strahlenden Augen Ihrer Gäste sehen, wissen Sie, dass sich die Mühe gelohnt hat.

Aber es muss nicht immer Marzipan sein – auch aus heller oder dunkler Kuvertüre lassen sich Kunstwerke herstellen. Kuvertüre schmelzen und eine Torte damit überziehen ist kein Hexenwerk – sie aber mit gespritzten Schokoladenornamenten zu verzieren, erfordert Geduld und Geschicklichkeit. In unserem Buch finden Sie Anregungen für die unterschiedlichsten Muster.

Für vieles, was mit Schokolade machbar ist, eignet sich auch die Zuckerglasur. Ob weiß oder mit Speisefarbe eingefärbt, können Sie Gitterherzen, Körbchen, Blumen und Blätter aufspritzen oder einfach kleine, glatte oder gerippte Punkte auf Backpapier setzen.

Zum Dekorieren von Torten wenig bekannt, aber sehr wirkungsvoll, ist Hippenmasse – ein dünnflüssiger Teig, der auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gespritzt, unter Beobachtung nur sehr kurz gebacken und noch heiß geformt werden muss.

Früher wurden die meisten Torten mit Buttercreme in den verschiedensten Geschmacksrichtungen gefüllt, heute entscheidet man sich lieber für „leichte" Füllungen mit Quark oder Jogurt und Sahne. Doch zum Verzieren einer ganz besonderen Torte ist Buttercreme nach wie vor der Favorit. Sie ist in weichem Zustand gut zu verarbeiten, wird beim Kaltstellen fest und ist länger haltbar als Sahne.

Die abgebildeten Torten in unserem Buch sind nur Vorschläge, selbstverständlich können Sie auch Ihre eigenen Lieblingstorten nach Lust und Laune verzieren.

Sicher sind Sie jetzt neugierig geworden – blättern Sie in unserem Buch, lassen Sie sich inspirieren und servieren Sie Ihren Lieben demnächst eine besonders gekonnt ausdekorierte Torte.

Viel Spaß beim „Modellieren", gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

die Redaktion.

Das richtige Werkzeug

Wie beim Kuchen backen ist es auch beim Verzieren wichtig, das richtige „Werkzeug" zur Hand zu haben und zu wissen, wie man damit umgeht. – Aber keine Angst, Sie müssen nicht gleich eine komplette Konditorausrüstung anschaffen!

Tortenring
Er kann aus Edelstahl oder Kunststoff sein und sollte sich verstellen lassen. Der Tortenring umschließt die Torte, so kann die Füllung ohne Gefahr fest werden, die Oberfläche kann mit Obst und Tortenguss oder einer Zuckerglasur überzogen werden und Sie müssen keine Angst haben, dass etwas an der Seite herunterläuft. Der Ring wird erst vor dem Verzieren der Torte entfernt, indem man mit einem glatten, scharfen Messer am Rand entlangfährt und den Ring nach oben weghebt.

Palette
Die Palette eignet sich sehr gut zum Einstreichen von Torten mit Creme oder Sahne. Im Handel erhalten Sie gerade oder Winkelpaletten.

Spritzbeutel
Wer viele Kuchen und Torten bäckt und verziert, kennt die Vorzüge der abwaschbaren Spritzbeutel und die dazugehörenden Stern- oder Lochtüllen in den verschiedensten Größen. Sie schlagen das obere Drittel des Spritzbeutels über die Hand nach unten und können so die Buttercreme oder Sahne mit dem Teigschaber einfüllen.

Pergamenttütchen
Diese kleinen Tütchen kann jeder selbst falten. Sie eignen sich hervorragend zum Befüllen mit Puderzuckerglasur oder flüssiger Kuvertüre. Am unteren Ende wird eine feine Spitze abgeschnitten und so können Sie hauchdünne bis dicke Muster auf Backpapier oder direkt auf die Torte spritzen.

Schablonen
Für Schablonen verwenden Sie am besten handelsübliches Backpapier. Es muss weder zum Backen noch zum Aufspritzen eingefettet werden. Kuvertüre, Zuckerglasur oder Hippenmasse, aber auch Baiser oder Buttercreme können ohne Probleme abgelöst werden.
Zeichnen Sie die gewünschten Formen mit Bleistift auf das Backpapier, wenden Sie dieses (sonst haben Sie später den Abdruck auf Ihrem „Kunstwerk"!), legen es für Zuckerglasur und Kuvertüre auf ein entsprechend großes Holzbrett, für die Hippenmasse direkt auf ein Backblech. Spritzen Sie die Konturen nach.

Ausstechformen
Ausstechformen gibt es in großer Motiv-Vielfalt und in den verschiedensten Größen. Am bekanntesten sind die Ausstecherle für Weihnachtsgebäck, aber im Fachhandel erhalten Sie auch „neutrale" Motive, die Sie das ganze Jahr verwenden können. Zum Ausstechen geeignet ist beispielsweise Mürbteig, Marzipan oder auf Backpapier aufgestrichene und wieder fest gewordene Kuvertüre.

Speisefarben
Back- und Speisefarben eignen sich zum Einfärben von Zuckerguss, Creme und Marzipan und sind in den Farben rot, gelb, grün und blau erhältlich. Sie können einzeln oder auch gemischt verwendet werden und lassen sich direkt aus der Tube leicht dosieren. Sie verteilen sich gut beim Einrühren oder Unterkneten.

Weitere wichtige Helfer

Beim Modellieren mit Marzipan empfiehlt es sich, Strick- und Häkelnadeln, Zahnstocher oder Holzspieße bereitzulegen, um bei Figuren die Augen usw. einzuarbeiten.

Wissenswertes zum Thema „Kuchen verzieren"

Für feine Ornamente, egal ob aus Puderzucker oder Kuvertüre, falten Sie ein Tütchen aus Pergamentpapier:

1. Legen Sie ein rechteckiges Stück Backpapier auf eine Arbeitsfläche und ziehen Sie mithilfe eines Lineals diagonal eine Linie. So entsteht ein Dreieck mit einer kurzen und einer langen Seite.

2. Schneiden Sie das Dreieck aus.

3. Rollen Sie das Dreieck zu einer Tüte auf.

4. Halten Sie mit einer Hand das Tütchen an der Spitze unten fest und stabilisieren Sie die obere Seite, indem Sie mit der zweiten Hand die abstehenden Spitzen umklappen.

5. Jetzt füllen Sie die noch sehr flüssige Kuvertüre (oder die Zuckerglasur) ein. Nun wird das Tütchen vollständig verschlossen.

6. Zeichnen Sie die gewünschten Muster oder Formen auf ein Stück Backpapier, wenden Sie es und legen es auf ein entsprechend großes Holzbrett oder Ähnliches.

7. Nun schneiden Sie vom Tütchen eine feine Spitze ab und zeichnen Sie die Konturen nach. Anschließend gut trocknen lassen!

Buttercreme sollte bei der Verarbeitung immer Zimmertemperatur haben. Nur so lässt sie sich leicht aufstreichen und aufspritzen.

Grundrezept Buttercreme
(reicht zum Überziehen und Verzieren von 1 Torte)

1 Päckchen Vanille- oder Sahnepuddingpulver
2 EL Zucker, 500 ml Milch
250 g Butter
2 EL Puderzucker

Aus dem Vanille- oder Sahnepuddingpulver, dem Zucker und der Milch einen Pudding kochen, vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Rühren erkalten lassen. Die Butter mit dem gesiebten Puderzucker schaumig rühren und den kalten Pudding esslöffelweise dazugeben.

Die Buttercreme kann nach Geschmack mit Vanille-, Rum- oder Zitronenaroma, aber auch mit Speisefarben, gehackten Nüssen oder Haselnusskrokant verfeinert werden.

Immer wieder andere Geschmacksrichtungen erhalten Sie, wenn Sie anstelle von Vanille- oder Sahnepudding Erdbeer-, Schoko- oder Karamellpudding verwenden.

Grundrezept
Schnelle Buttercreme

125 g Butter mit 125 g Margarine und 1 Päckchen Vanillezucker schaumig rühren. 1 Ei, 200 ml Wasser und 1 Beutel Küchle san-apart dazugeben und alles zu einer glatten Creme aufschlagen. Die Creme kann mit beliebigen Aromen verfeinert werden.

Wissenswertes über Marzipan

Die Marzipanrohmasse besteht zu zwei Dritteln aus Mandeln und zu einem Drittel aus Zucker. Die Mandeln werden überbrüht und von der braunen Schale befreit, fein gerieben und durch Zugabe von Zucker und Wasser zu einer geschmeidigen Masse verarbeitet. Anschließend wird die Masse im Dampfkessel abgeröstet, abgekühlt, in Ölpapier verpackt und so in den Handel gebracht.
Die Marzipanrohmasse wird zum Formen oder Ausrollen mit der halben Menge Puderzucker verknetet. (200 g Marzipanrohmasse, etwa 100 g Puderzucker – je nach Produkt kann es vorkommen, dass Sie mehr oder weniger benötigen.) Die Speisefarbe oder das Kakaopulver zum Einfärben kann bei dieser Gelegenheit gleich dazugegeben werden.

Marzipan wird auf gesiebtem Puderzucker ausgerollt. Die Teigrolle sollte ebenfalls mit Puderzucker bestäubt werden.

Bereiten Sie Dekorationen aus Marzipan immer schon einen Tag vor dem Gebrauch zu, damit sie etwas trocknen können. Geben Sie die Dekorationen kurz vor dem Servieren auf die Torte. Marzipan zieht im Kühlschrank Wasser, feine Gebilde werden weich und – bei längerem Stehen – unansehnlich.

Wissenswertes über Kuvertüre

Kuvertüre ist ein Schokoladenerzeugnis, das aus Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker besteht und dessen Herstellung ähnlich ist wie bei Schokolade. Kuvertüre findet Verwendung beim Überziehen von Kuchen und Torten und dient zur Herstellung von aufgespritzten Ornamenten und Figuren sowie Schokoladenspänen. Sie kann aber auch in flüssigem Zustand auf Backpapier gestrichen und nach dem Festwerden ausgestochen oder geformt werden.

Wissenswertes über Puderzuckerglasur

Puderzuckerglasur kann „pur" oder eingefärbt verwendet werden. Geben Sie 1 Eiweiß in eine Schüssel und rühren Sie 200 bis 250 g gesiebten Puderzucker unter. Es muss eine zähe Masse entstehen. Anschließend rühren Sie die Speisefarbe unter. Benötigen Sie größere Mengen von einer Farbe, empfiehlt sich die Verarbeitung mit dem Spritzbeutel und einer feinen Stern- oder Lochtülle, für kleinere, glatte Motive, oder wenn Sie mit mehreren Farben arbeiten, können Sie die Massen jeweils in ein Pergamenttütchen füllen.

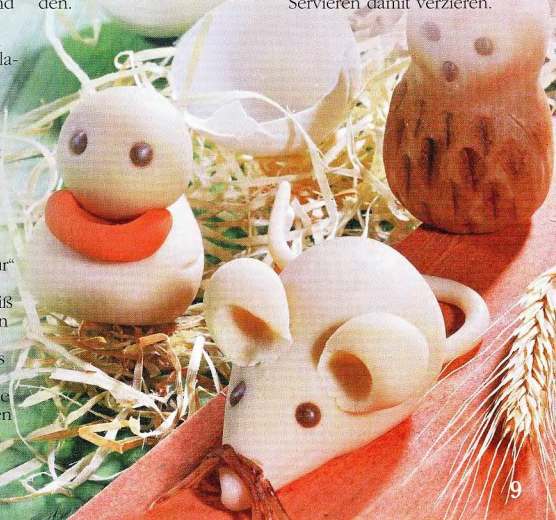
Wichtig:
Bereiten Sie die Motive einen Tag vor Gebrauch zu, damit sie gut trocknen können!

Wissenswertes über Hippen

Hippen sind hauchdünne, sehr kurz gebackene, knusprige Gebäckstücke, die noch heiß zu Tüten oder Körbchen geformt und nach dem Abkühlen gefüllt werden. Sie können die Masse aber auch nach Schablone oder freihändig auf Backpapier aufspritzen und als zarte Ornamente zum Tortenverzieren verwenden.

Grundrezept für Hippenornamente:

1 Ei schaumig schlagen und 60 g Zucker einrieseln lassen. 60 g Mehl darüber sieben, 1 EL flüssige Sahne dazugeben und beides locker unterheben. Die Hippenmasse in einen Spritzbeutel mit sehr kleiner, glatter Tülle füllen und die gewünschten „Muster" aufspritzen. Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen (am besten unter ständiger Beobachtung) goldgelb backen, herausnehmen und sofort in die gewünschte Form bringen (z. B. über eine Teigrolle oder einen Kochlöffelstiel biegen, über einen Bleistift ringeln oder einfach gerade lassen). Hippenornamente ziehen im Kühlschrank Wasser und werden weich, deshalb sollten Sie Ihre Torten immer erst kurz vor dem Servieren damit verzieren.



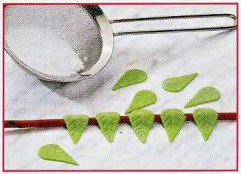
Ananas-Krokant-Torte

Marzipan ist auch heute noch das ideale Material, wenn es um die Herstellung von Tortenverzierungen geht. Blümchen und Blätter, Figuren oder Schilder sind einfach herzustellen. 200 g Marzipanrohmasse werden mit 100 g Puderzucker verknetet, je nach Bedarf mit Kakaopulver oder Speisefarbe eingefärbt und immer auf gesiebtem Puderzucker verarbeitet.

Marzipanblätter

1. Die benötigte Menge Marzipan mit grüner Speisefarbe einfärben und auf Puderzucker ausrollen. Etwa 3 cm große Herzen ausstechen.

2. Die Herzen mit einem scharfen Messer halbieren und die Blattrippen einzeichnen.



3. Die Blätter über einen Holzstab oder Kochlöffelstiel legen und trocknen lassen.

Marzipanblüten

1. Rosa bis rot eingefärbtes Marzipan ausrollen.

2. Die gewünschte Anzahl der Kreise in der Größe von 1 bis 1 1/2 cm ausstechen.

3. Immer 4 Kreise zu einer Blüte zusammensetzen und eine gelbe Zuckerkugel in die Mitte setzen.

Marzipanherz

1. Etwas Marzipan kräftig rosa einfärben und ein etwa 8 cm großes Herz ausstechen. Aus ungefärbtem Marzipan eine dünne Rolle formen, drehen und diese als Rand auf das Herz setzen.

2. Ein dekoratives Muster in die Rolle eindrücken.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
1 kleine Dose Ananasstücke
250 g Frischkäse
1 Päckchen Vanillezucker
600 ml Sahne
6 Blatt weiße Gelatine
Zucker nach Geschmack
2 helle, dünne Biskuitböden
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8
einige Silberkugeln
50 g Haselnusskrokant

1. Die Ananasstücke gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

2. Den Frischkäse mit Vanillezucker glatt rühren, die eingeweichte, ausgedrückte und aufgelöste Gelatine einrühren und die steif geschlagene Sahne sowie die Ananasstücke unterheben. Mit Zucker nach Geschmack süßen.

3. Die Biskuitböden auf eine Arbeitsfläche legen und mit Ananassaft tränken. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring umschließen und die Ananas-Frischkäse-Creme darauf streichen. Mit dem 2. Boden abdecken und mehrere Stunden kalt stellen.

4. Die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereiten, die Torte aus dem Tortenring lösen und rundherum mit der Creme einstreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und bereitlegen.

5. Die Torte mit dem Marzipanherz und den Blüten belegen, mit der Creme aus dem Spritzbeutel verzieren, mit Silberkugeln ausgarnieren, mit Haselnusskrokant bestreuen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Marzipanblüten

1. Grünes Marzipan ausrollen, 2 bis 2 1/2 cm große Kreise ausstechen und zu Blättern zusammendrücken.

2. Rotes Marzipan ausrollen und Sterne ausstechen.

3. Die Sterne zu Blüten formen und in die Blätter setzen.

Marzipanschmetterling

1. Aprikotfarben eingefärbtes Marzipan ausrollen, Schmetterlinge ausstechen und auf zwei Stäbchen legen. Die Mitte etwas nach unten drücken.

2. Aus ungefärbtem Marzipan kleine Rollen formen.

3. Die Rollen etwa 1 cm weit einschneiden und etwas auseinander drücken.

4. Die Rolle als Körper auf den Schmetterling setzen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

500 g Magerquark
2 cl Mandellikör
50–75 g Zucker
4–5 Blatt weiße Gelatine
250 ml Sahne
1 Glas Sauerkirschen
2 dünne, dunkle Biskuitböden
250 ml Sahne
1 Päckchen Sahnestandmittel
1 Päckchen Vanillezucker
geraspelte Schokolade
Zuckerkugeln

1. Den Magerquark mit dem Mandellikör und dem Zucker glatt rühren. Die eingeweichte, aufgelöste Gelatine einrühren und die steif geschlagene Sahne unterheben.

2. Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen und ebenfalls unterheben.

3. Die Biskuitböden nach Geschmack mit Mandellikör tränken. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring umschließen und die Kirschmasse einfüllen. Mit dem 2. Boden abdecken und mehrere Stunden kalt stellen.

4. Die Sahne mit dem Sahnestandmittel und dem Vanillezucker steif schlagen. Die Torte aus dem Tortenring lösen und mit der Sahne überziehen. Den Rest in einen Spritzbeutel füllen und bereitlegen.

5. Die Torte rundherum mit geraspelter Schokolade bestreuen, mit den Marzipanblüten und den Schmetterlingen belegen, mit der restlichen Sahne und einigen Zuckerkugeln verzieren und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Marzipankorb

1. Mit Kakaopulver eingefärbtes Marzipan zu einem Kreis ausrollen und einen Teil abstechen, so dass die Form eines Körbchens entsteht.

2. Das abgestochene Marzipan nochmals zusammenkneten, eine Rolle als Boden an die Rundung legen, den Rest zu einer Kordel drehen und als Henkel an den Korb drücken.

3. Den Korbboden nach Belieben verzieren.

Marzipanschleife

1. Ungefärbtes Marzipan ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden.

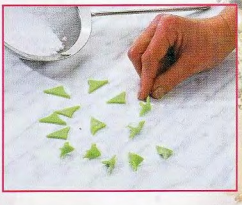
2. Die Streifen zu einer Schleife zusammensetzen.

3. Die Enden schräg abschneiden.

Marzipanblüten

1. Aus ungefärbtem Marzipan Sterne ausstechen und in Pralinenförmchen drücken.

2. Aus rotem Marzipan kleine Sterne ausstechen und in die Mitte der großen Sterne setzen.



3. Grünes Marzipan in kleine Ecken schneiden und zusammendrehen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
3 helle, dünne Biskuitböden
Erdbeerlikör zum Tränken
250 g Erdbeeren
75 g Zucker
3 Blatt weiße Gelatine
800 ml Sahne
1 geh. TL Küchle san-apart
25 g gehackte Pistazien

1. Die Biskuitböden auf eine Arbeitsfläche legen und mit dem Erdbeerlikör tränken.

2. Die Erdbeeren pürieren, mit dem Zucker unter Rühren erhitzen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und das Ganze abkühlen lassen.

3. Die Sahne mit Küchle san-apart steif schlagen.

4. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring umschließen und mit der Hälfte des Erdbeerpürees bestreichen.

5. Mit einem Viertel der Sahne überziehen, mit dem 2. Boden abdecken, das restliche Erdbeerpüree und ein weiteres Viertel der Sahne darauf streichen und mit dem 3. Boden abdecken. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

6. Den Tortenring lösen und die Torte mit der restlichen Sahne überziehen.

7. Mit dem Körbchen und den Marzipanblüten belegen, rundherum mit gehackten Pistazien bestreuen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Marzipanähren

1. Grünes Marzipan ausrollen und feine Streifen abschneiden.

2. Die Streifen ausrollen und zu dünnen Stielen und Blättern rollen.

3. Restliches Marzipan zusammenkneten, zu kleinen Kügelchen formen und als Ähren an die Stiele setzen.

Sonnenblume aus Marzipan

1. Aus gelbem Marzipan Herzen ausstechen und mit einem scharfen Messer halbieren.

2. Aus den halben Herzen Sonnenblumen zusammensetzen.

3. Braunes Marzipan 1/2 cm dick ausrollen, kleine Kreise ausstechen und leichte Mulden eindrücken.

4. Die Kreise in die Mitte der Sonnenblumen setzen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
2 dünne Nussbiskuitböden
300 g Nussnougat
250 g Magerquark
50 g Zucker
350 g Apfelmus
7-8 Blatt weiße Gelatine
50 g Haselnusskrokant
500 ml Sahne
Karamellbuttercreme nach dem Grundrezept S. 8
gelbe Zuckerkugeln
50 g Haselnusskrokant

1. Die Biskuitböden mit flüssigem Nussnougat bestreichen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

2. Den Magerquark mit dem Zucker und dem Apfelmus glatt rühren und die eingeweichte, aufgelöste Gelatine einrühren.

3. Den Haselnusskrokant und die steif geschlagene Sahne unterheben, das Ganze auf den Biskuitboden streichen und mit dem 2. Boden abdecken. Mehrere Stunden durchkühlen lassen.

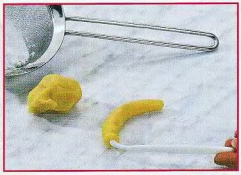
4. Die Karamellbuttercreme nach dem Grundrezept zubereiten. Die Torte aus dem Ring lösen und rundherum mit Buttercreme bestreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und bereitlegen.

5. Die Torte mit den Sonnenblumen und den Ähren belegen, mit der restlichen Buttercreme verzieren, mit gelben Zuckerkugeln ausgarnieren und den unteren Rand mit Haselnusskrokant bestreuen.

6. Die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Marzipanbananen

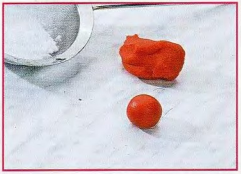
1. Gelbes Marzipan zu Rollen drehen und an einem Ende ein „Köpfchen" formen.



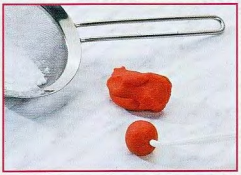
2. Die Rollen zu Bananen biegen und jeweils ein Loch in das „Köpfchen" stechen.

3. Die Bananen mit etwas angerührter Kakaoglasur bestreichen und trocknen lassen.

Marzipanorangen



1. Orangefarbenes Marzipan zu Kugeln formen.

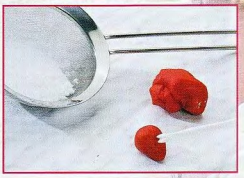


2. An einer Seite eine kleine Mulde eindrücken.

3. Ein kleines Stück grünes Marzipan in die Mulde drücken.

Marzipanerdbeeren

1. Kräftig rot eingefärbtes Marzipan zu Erdbeeren formen.



2. In die Erdbeeren ein Muster eindrücken.

3. Aus grünem Marzipan kleine Sterne ausstechen und diese als Blätter auf die Erdbeeren drücken.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

500 ml Sahne
350 g Magerjogurt
100 ml Champagner
50 g Zucker
9 Blatt weiße Gelatine
2 dünne, helle Biskuitböden
250 g grüne, möglichst kernlose Weintrauben
geschlagene, gesüßte Sahne oder Buttercreme zum Überziehen
geröstete Mandelblättchen
100 g gehackte Pistazien

1. Die Sahne steif schlagen. Den Jogurt mit dem Champagner und dem Zucker glatt rühren, die eingeweichte und aufgelöste Gelatine einrühren und kurz gelieren lassen. Anschließend die Sahne unterheben.

2. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

3. Die Hälfte der Champagnersahne einfüllen, die Weintrauben eindrücken und den 2. Biskuitboden darauf setzen. Die restliche Champagnersahne einfüllen und glatt streichen.

4. Die Torte im Kühlschrank mehrere Stunden durchkühlen lassen, aus dem Tortenring lösen und den Rand mit geschlagener, gesüßter Sahne oder Buttercreme überziehen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und bereitlegen.

5. Den Tortenrand mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen, die Torte mit der restlichen Sahne oder Creme verzieren, mit den Marzipanfrüchten belegen, mit gehackten Pistazien bestreuen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Nestchen und Eier

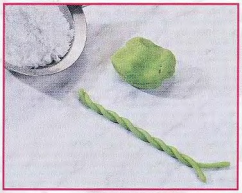
1. Grünes Marzipan zu kleinen Kugeln abdrehen.

4. Jede Kordel zu einem Nestchen formen.

7. Die kleinen Stücke zu Ostereiern formen.

2. Die Kugeln zu dünnen Strängen ausrollen.

5. Aus ungefärbtem, rotem und gelbem Marzipan Rollen formen.



3. Jeweils zwei Stränge zu einer Kordel zusammendrehen.

6. Die Rollen mit einem scharfen Messer in kleine Stücke schneiden.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8
grüne Speisefarbe
40 g gehackte Pistazien
3 dünne, helle Biskuitböden
200 g Johannisbeergelee

1. Die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereiten. Ein Drittel abnehmen, mit grüner Speisefarbe nach Geschmack einfärben und die Hälfte der gehackten Pistazien unterheben.

2. Die Biskuitböden auf eine Arbeitsfläche legen und mit Johannisbeergelee bestreichen.

3. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Drittel der hellen Buttercreme bestreichen.

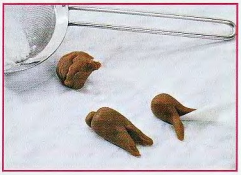
4. Den 2. Biskuitboden mit der Marmeladenseite nach oben darauf legen und mit der Pistazien-Buttercreme bestreichen.

5. Mit dem 3. Boden abschließen und mit der restlichen Buttercreme überziehen.

6. Die Marzipan-Osterdekoration auf die Torte setzen, die Torte mit den restlichen Pistazien bestreuen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Marzipanhäschen

1. Für den Häschenkörper etwas braunes Marzipan zu einem Kegel formen, an der spitzen Seite bis zur Hälfte einschneiden und eine kleine Kugel als Stummelschwänzchen an das runde Ende drücken.

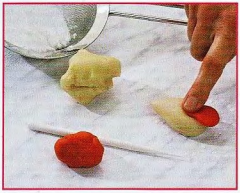


2. Einen etwas kleineren Kegel formen, ebenfalls einschneiden und die Spitzen etwas auseinander drücken.

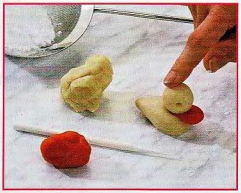
3. Die Häschenteile aufeinander setzen und zwei Löcher für die Augen eindrücken.

Marzipanente

1. Ungefärbtes Marzipan zu einem Kegel formen und diesen an der runden Seite flach drücken.

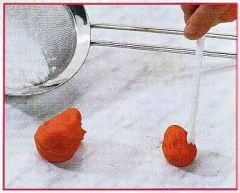


2. Ein kleines Stück orangefarbenes Marzipan flach drücken und als Schnabel andrücken.



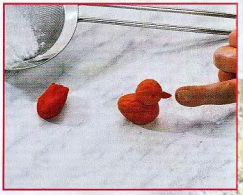
3. Eine Kugel als Kopf darauf setzen und die Augen eindrücken.

Marzipanküken



1. Ein Stück orange eingefärbtes Marzipan zu einem kleinen Kegel formen und für den Kopf eine Mulde eindrücken.

2. Eine Kugel als Kopf darauf setzen und die Augen eindrücken.



3. Ein Stückchen rotes Marzipan als Schnabel einsetzen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

500 g Sahnequark
500 g Doppelrahmfrischkäse
125 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Dose Mandarinen
12 Blatt weiße Gelatine
2 dunkle, dünne Biskuitböden
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8
grüne Speisefarbe, Zuckereier
25 g fein gehackte Pistazien

1. Den Sahnequark mit dem Doppelrahmfrischkäse, dem Zucker und dem Vanillezucker glatt rühren.

2. Die Mandarinen gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und in einem kleinen Topf erhitzen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Mandarinensaft auflösen.

4. Den Saft in den Quark einrühren und die Mandarinen unterheben.

5. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring umschließen und die Mandarinenmasse einfüllen. Mit dem 2. Boden abdecken und mehrere Stunden durchkühlen lassen.

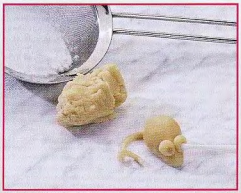
6. Die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereiten und mit grüner Speisefarbe nach Geschmack einfärben.

7. Die Torte aus dem Ring lösen und rundherum damit bestreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und bereitlegen.

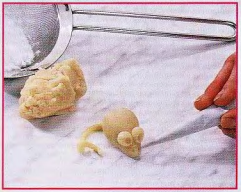
8. Die Marzipandekoration auf die Torte setzen, die Torte mit der restlichen Buttercreme und den Zuckereiern verzieren, mit fein gehackten Pistazien bestreuen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Marzipanmäuschen

1. Aus ungefärbtem Marzipan zuerst einen Kegel und dann eine dünne Rolle formen.



2. Die Rolle als Schwanz an den „Mäusekörper" setzen, zwei kleine Kugeln zu Ohren formen und an das spitze Ende drücken.

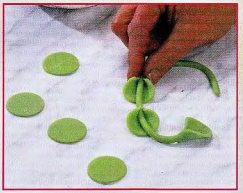


3. Für die Augen zwei Löcher eindrücken und etwas Kakaoglasur hineinspritzen.

Marzipanblätter

1. Aus grünem Marzipan Kreise ausstechen.

2. Das restliche Marzipan zu Rollen formen.



3. Die Kreise zu runden Blättchen zusammendrücken und an die Stängel setzen.

Marzipanblümchen

1. Kräftig orange eingefärbtes Marzipan ausrollen und kleine Blüten ausstechen.

2. Je eine kleine Zuckerkugel in die Mitte setzen und die Blüten leicht nach oben drücken.

Das brauchen Sie für 1 Kuchen:

250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 Prise Salz
1 Päckchen Zitronenzucker
200 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
Fett und Grieß für die Form
300 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
etwas Kakaopulver

1. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

2. Anschließend die Eier einzeln darunter rühren. Die Zitronenschale mit dem Salz und dem Zitronenzucker dazugeben und unterrühren.

3. Das Mehl mit der Speisestärke vermischen und zum Teig geben.

4. Eine Kastenform ausfetten, mit Grieß ausstreuen und den Teig einfüllen. Im auf 180 bis 200 °C vorgeheizten Backofen 50 bis 60 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

5. Den Kuchen oben gerade schneiden, mit der Schnittfläche nach unten auf eine Tortenplatte setzen, mit einem Löffel „Käselöcher" ausstechen und die Marzipanplatte darüber legen.

6. Die überstehenden Ränder abschneiden, nochmals zusammenkneten, mit Kakaopulver dunkel einfärben, daraus Fenster- und Türrahmen, Fensterläden und Türen formen und diese an eine Seite des Kuchens drücken.

7. Den Kuchen mit den Marzipanblättern und -blüten belegen und die Mäuschen dazusetzen.

Tipp:
Der Mäuschenkuchen ist ein ideales Geschenk!

URLAUBSLANDSCHAFT

1. Aus braunem Marzipan Kreise ausstechen.

2. Die Kreise in Rechtecke schneiden.

3. Die einzelnen Teile ergeben den Stamm der Palme.

4. Grünes Marzipan ausrollen und die Palmenblätter ausschneiden.

5. Das restliche Marzipan vorsichtig entfernen.

6. Orangefarbenes Marzipan ausrollen und einen Kreis als Sonne ausstechen.

7. Aus dem Rest Streifen für die Sonnenstrahlen zuschneiden.

8. Aus braunem Marzipan kleine Kreise ausstechen und zu „Kokosnüssen" zusammendrücken.

9. Aus ungefärbtem Marzipan eine „Insel" ausschneiden.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

1 fertiger Mürbteigboden
3-4 EL Ananasmarmelade
3 dünne, dunkle Biskuitböden
Kokoslikör zum Tränken
700 ml Sahne
4 Blatt weiße Gelatine
2 geh. EL Kokosflocken
1 kleine Dose Ananas
Zucker nach Geschmack
Rum oder Kokoslikör
250 ml Sahne
1 Päckchen Sahnestandmittel
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Kokosflocken
Schokoladenraspel
Fruchtspieße nach Geschmack

1. Den Mürbteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit der Ananasmarmelade bestreichen und mit einem Tortenring umschließen.

2. Die Biskuitböden mit dem Kokslikör tränken und einen Boden auf den Mürbteigboden setzen.

3. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine einweichen, auflösen und tropfenweise einrühren.

4. Die Kokosflocken und die klein geschnittenen Ananasstücke unterheben, mit Zucker nach Geschmack süßen und mit Rum oder Kokslikör aromatisieren.

5. Die Hälfte der Ananassahne auf den Biskuitboden streichen, mit dem 2. Boden abdecken, die restliche Ananassahne darauf geben und mit dem 3. Boden abdecken. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

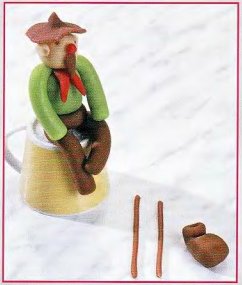
6. Die Sahne mit dem Sahnestandmittel und dem Vanillezucker steif schlagen, die Torte aus dem Ring lösen und mit der Sahne überziehen.

7. Mit Kokosflocken und Schokoladenraspeln bestreuen, die Marzipandeko und die Fruchtspieße darauf geben und die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Bergsteiger

1. Zuerst die Teile für den Körper formen: Beine, Bauch, Oberkörper und Arme.

2. Den Körper zusammensetzen, den Kopf, den Hut, das Halstuch, die Nase und den Bart formen.



3. Die Teile am Körper befestigen und den Rucksack formen.

4. Den Rucksack am Rücken des Bergsteigers anbringen. Den Gamsbart und vier Kugeln für Hände und Füße formen.

5. Die Kugeln an die Arme und Beine des Bergsteigers drücken, den Gamsbart auf den Hut setzen.

6. Für das Gipfelkreuz zwei Rollen formen und dabei jeweils einen Zahnstocher in die Mitte drücken. Das Gipfelkreuz zusammensetzen und gut andrücken.

7. Für das Seil eine lange, dünne Rolle formen.

8. Das Seil „fachmännisch" zusammenrollen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8, aber doppelte Menge
1 hoher, heller Biskuitboden
geröstete Mandelblättchen
Puderzucker zum Bestäuben

1. Die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereiten.

2. Vom Biskuitboden einen 2 cm hohen Deckel abschneiden und diesen auf eine Tortenplatte legen.

3. Den restlichen Boden nochmals halbieren und in Ecken schneiden. Mit der Buttercreme zusammensetzen und nach Belieben eine Gletscherspalte frei lassen.

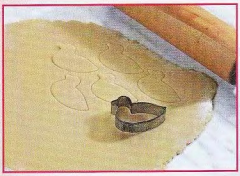
4. Den Berg rundherum mit Buttercreme bestreichen und mit der Rundung eines Esslöffels verzieren.

5. Den unteren Rand und die Gletscherspalte mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen, den Bergsteiger auf eine Hälfte setzen, das Gipfelkreuz in die andere stecken und das Ganze mit Puderzucker bestäuben.

Österliche Ananastorte

Mürbteig eignet sich sehr gut für Kleingebäck, das ausgestochen wird. Plätzchen sind längst nicht mehr nur Weihnachtsgebäck. Im Fachhandel gibt es viele Ausstechformen, die sich das ganze Jahr verwenden lassen, aber beispielsweise auch Enten, Schmetterlinge, Häschen, Lämmchen usw., die sich sehr gut für die Osterzeit eignen. Sie sehen nicht nur auf einer Torte hübsch aus ...

OSTERDEKORATION



1. Den Mürbteig ausrollen und kleine Enten ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und goldgelb abbacken.

2. Die fertigen Enten mit gelb eingefärbter Puderzuckerglasur überziehen.

3. Pistazienkerne fein hacken.

4. Die Ränder der Enten in die gehackten Pistazien tauchen.

5. Rotes Marzipan ausrollen und kleine Blüten ausstechen.

6. Die Blüten an einer Stelle zusammendrücken.

7. Je eine ganze Mandel in die Blüten stecken.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8
1 kleine Dose Ananasscheiben
1 fertiger Mürbteigboden
2 EL Ananaskonfitüre
2 dünne, dunkle Biskuitböden
50 g gehackte Schokolade
25 g Mandelblättchen

1. Die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereiten.

2. Die Ananasscheiben gut abtropfen lassen.

3. Den Mürbteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit der Ananaskonfitüre bestreichen und mit einem Biskuitboden belegen.

4. Die Ananasscheiben darauf verteilen, mit etwas Buttercreme überziehen und mit dem 2. Boden abdecken.

5. Ein Drittel der restlichen Buttercreme für den Rand und zum Verzieren bereitstellen, den Rest mit der gehackten Schokolade vermischen und auf den Biskuitboden streichen.

6. Den Rand dünn mit Buttercreme überziehen und mit Mandelblättchen bestreuen. Die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten auf die Torte spritzen.

7. Die Torte mit den Mürbteigenten und den Marzipanblümchen ausgarnieren, mit Mandelblättchen bestreuen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Valentinsherz

Flüssige Kuvertüre eignet sich hervorragend für die Herstellung von filigranen Gitterornamenten, die auf Backpapier aufgespritzt werden. Sie wird in ein Pergamenttütchen gefüllt, von dem man nur eine ganz feine Spitze abschneidet. Am besten zeichnen Sie die gewünschten Motive auf das Backpapier auf und ziehen die Linien dann mit der Kuvertüre nach.

Marzipanblüten

1. Aus rotem Marzipan etwa 4 cm große Blüten ausstechen.

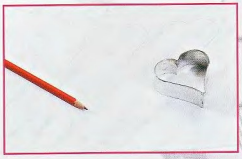
2. Die Blüten vorsichtig in Pralinenförmchen drücken.

3. Aus ungefärbtem Marzipan kleine Kugeln formen und in die Mitte der Blüten setzen.

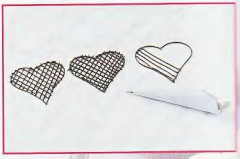
Schokoherzen

1. Die Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad auflösen.

2. Dabei die Kuvertüre vorsichtig rühren und nicht zu heiß werden lassen.



3. Auf ein Stück Backpapier Herzen aufzeichnen und das Backpapier wenden.



4. Die flüssige Kuvertüre in ein Pergamenttütchen füllen und zuerst den Herzrand, dann das Gitter aufspritzen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
1 Biskuit- oder Rührteigboden, in Herzform gebacken
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8
grüne Speisefarbe nach Belieben
100 g Mandelkrokant

1. Das gebackene Herz einmal durchschneiden.

2. Die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereiten, nach Belieben mit grüner Speisefarbe zart einfärben, das Herz damit füllen, zusammensetzen und rundherum mit Buttercreme bestreichen.

3. Den Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und als Abschluss auf das Herz spritzen.

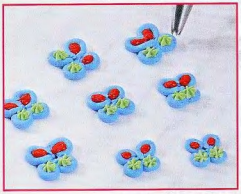
4. Den Herzrand dicht mit Mandelkrokant bestreuen, den Rest dünn auf der Oberfläche verteilen.

5. Die Marzipanblumen und die Gitterherzen einsetzen und die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Schmetterlinge und Kerzenhalter

1. Etwas Puderzuckerglasur blau einfärben und die Schmetterlingskörper auf ein Stück Backpapier spritzen.

2. Die beiden oberen Flügelhälften mit roter Puderzuckerglasur füllen.



3. Die beiden unteren Flügelhälften mit grüner Glasur füllen.

4. Jeweils ein kleines Stück von einem Schokoladenstäbchen als Körper in die Mitte setzen.

5. Für die Kerzenhalter je nach Geschmack eingefärbte Puderzuckerglasur in kleinen Rosetten auf ein Stück Backpapier spritzen.

6. Kleine Geburtstagskerzen in die Mitte drücken und das Ganze gut trocknen lassen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

125 g weiche Butter
125 g Zucker
6 Eier
125 g Schokoladenblättchen
125 g gemahlene Mandeln
125 g Mehl
2 TL Backpulver
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8
100 g bunte Zuckerstreusel
1 Marzipanschild (selbst gemacht, siehe Seite 36 oder als Fertigprodukt)

1. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und die Eier nach und nach darunter rühren.

2. Die Schokoladenblättchen und die gemahlenen Mandeln einrühren.

3. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, darüber sieben und unterheben.

4. Den Kuchen im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 40 bis 45 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

5. Die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereiten und den Kuchen rundherum damit überziehen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und dicht aneinander kleine Tropfen aufspritzen.

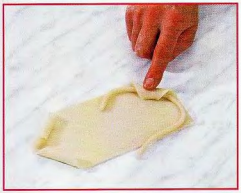
6. Das Marzipanschild in die Tortenmitte setzen, die Schmetterlinge dazulegen und beliebig viele Kerzen darum verteilen.

7. Den Tortenrand und die Oberfläche mit bunten Zuckerstreuseln bestreuen und die Geburtstagstorte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Festliches Schild

1. Marzipan ausrollen und ein Rechteck von 10 x 15 cm Größe ausschneiden.

2. Aus dem Rest eine etwa 20 cm lange Rolle formen.



3. Die Rolle an den rechten Rand des Rechtecks legen und die Ecken nach innen rollen. Die Ecken auf der linken Seite ebenfalls nach innen rollen.

4. Etwas Marzipan ausrollen und eine kleine Blüte ausstechen.

5. Eine Silberkugel in die Mitte der Blüte drücken.

6. Das Schild mit Rum bestreichen, mit Silberkugeln ausdekorieren und mit Kakaoglasur beschriften.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
Für den Mürbteig:
150 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
1 Eigelb
100 g Butter
Mehl zum Ausrollen

Für den Schokobiskuit:
2 Eier
1 Eigelb
50 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
25 g Mehl
25 g Speisestärke
10 g Kakaopulver
40 g flüssige Butter
Fett für die Form

Für die Füllung:
350 ml Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
4 Blatt weiße Gelatine
250 g Ananasstücke (frisch oder aus der Dose)

Außerdem:
350 ml Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
50 g flüssige Kuvertüre
4 Blatt weiße Gelatine
50 g Johannisbeergelee
200 ml Sahne
1 Päckchen Sahnestandmittel
1 Marzipanplatte „Zur Konfirmation“
Marzipanblüten und -blätter
Ananasstücke (frisch oder aus der Dose)
100 g geriebene Schokolade

1. Das Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben, den Zucker, das Salz und die abgeriebene Zitronenschale darüber streuen und eine Mulde in die Mitte drücken. Das Eigelb hineingleiten lassen, die Butter in Flöckchen an den Rand setzen und das Ganze schnell zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend herausnehmen, nochmals kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und den Boden einer Springform (24 bis 26 cm Ø) damit auslegen.

3. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und im auf 180 bis 200 °C vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

4. Für den Biskuitboden die Eier mit dem Eigelb, dem Zucker, dem Salz und der Zitronenschale in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Vom Herd nehmen, in kaltes Wasser stellen und kaltschlagen.

5. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Kakaopulver vermischen, über die Schaummasse sieben und locker unterheben. Die flüssige Butter tropfenweise einrühren.

6. Die Masse in eine nur am Boden gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen und im auf 200 °C vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Den kalten Boden einmal durchschneiden.

7. Für die Füllung die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und die eingeweichte, gut ausgedrückte und im Wasserbad aufgelöste Gelatine tropfenweise einrühren. Die Ananasstücke nach Bedarf klein schneiden und unterheben.

8. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, die flüssige Kuvertüre sowie die aufgelöste Gelatine vorsichtig unterrühren und kalt stellen.

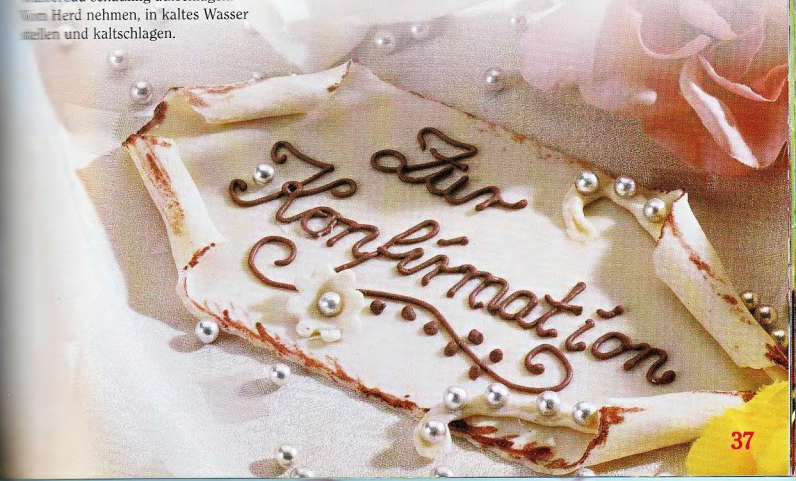
9. Den Mürbteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit dem glatt gerührten Johannisbeergelee bestreichen und mit einem Schokobiskuitboden belegen. Die Ananassahne darauf streichen und mit dem 2. Biskuitboden abdecken.

10. Die Schokosahne darauf streichen und die Torte im Kühlschrank durchkühlen lassen.

11. Die restliche Sahne mit dem Sahnestandmittel steif schlagen und die Torte damit überziehen und verzieren.

12. Die Marzipanplatte „Zur Konfirmation" in die Mitte legen und die Marzipanblüten und -blätter sowie die Ananasstücke darum herum auflegen.

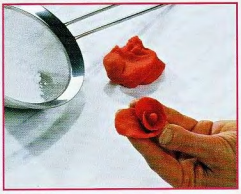
13. Die Torte mit der geriebenen Schokolade bestreuen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.



Marzipanrosen

1. Aus einem Stück rotem Marzipan einen kleinen Kegel formen.

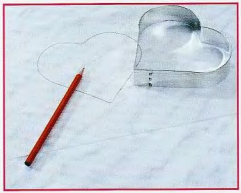
2. Beliebig viele weitere Stücke flach drücken ...



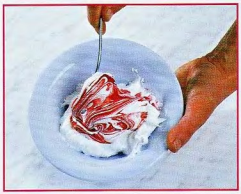
3. ... und als Rosenblätter an den Kegel drücken.

4. Aus grünem Marzipan Herzen ausstechen, mit einem scharfen Messer halbieren und über einen Kochlöffelstiel legen.

Zuckerherzen



1. Etwa 5 cm große Herzen auf ein Stück Backpapier aufzeichnen.

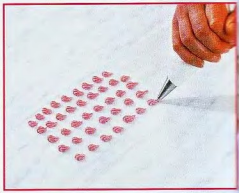


2. Die Puderzuckerglasur mit roter Speisefarbe kräftig einfärben.

3. Die Puderzuckerglasur in ein Pergamenttütchen füllen.

4. Zuerst den Rand der aufgezeichneten Herzen nachzeichnen, dann ein Gitter ins Innere spritzen.

Zuckertröpfchen



1. Aus der restlichen Glasur kleine Tropfen auf Backpapier spritzen und gut trocknen lassen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

1 fertiger Mürbteigboden
3–4 EL Kirschmarmelade
3 dünne, helle oder dunkle Biskuitböden
1 l Sahne
100 g Zucker
1 Fläschchen Vanillearoma
12 Blatt weiße Gelatine
1 Glas Sauerkirschen
300 ml Kirschsaft
2 EL Speisestärke
Zucker nach Geschmack
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8
1 Brautpaar
Silberkugeln und Zuckertröpfchen

1. Den Mürbteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit der Kirschmarmelade bestreichen und einen Biskuitboden darauf setzen. Mit einem Tortenring umschließen.

2. Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillearoma steif schlagen. Die Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und tropfenweise in die Sahne einrühren.

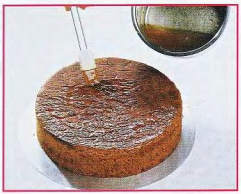
3. Die Kirschen gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen, 300 ml abmessen und erhitzen. Mit der angerührten Speisestärke binden, mit Zucker nach Geschmack süßen.

4. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und in gleichmäßigen Abständen Kreise auf den Biskuitboden spritzen.

5. Die Zwischenräume jeweils mit Kirschen füllen. Mit dem 2. Boden ebenso verfahren und mit dem 3. Boden abdecken. Die Torte gut durchkühlen lassen. Die Torte aus dem Ring lösen und mit Buttercreme bestreichen und verzieren.

6. Das Brautpaar in die Mitte setzen, die Marzipanrosen und -blätter darum legen, die Gitterherzen einsetzen und mit Silberkugeln und Zuckertröpfchen ausgarnieren.

Deko für Hochzeitstorte



1. Die große Torte mit erhitzter Aprikosenmarmelade bestreichen.

2. Ungefärbtes Marzipan zu einem großen Kreis ausrollen, in Tortengröße ausschneiden und auf die Torte setzen.

3. Die Torte mit flüssiger weißer Kuvertüre überziehen und trocknen lassen.

4. Die kleine Torte genauso verarbeiten und in die Mitte der großen Torte setzen.

5. Aus rosa Marzipan beliebig viele Rosen formen.

6. Etwa 5 cm große Marzipanherzen ausstechen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und die nach Grundrezept gebackenen Hippenherzen darauf setzen.

7. Mit Bleistift zwei sich küssende Tauben auf Backpapier aufzeichnen und die Konturen mit Hippenmasse aufspritzen.

8. Unter ständiger Beobachtung backen, herausnehmen und sofort über eine Teigrolle legen.

9. Die Torte mit den Marzipanrosen und den Hippenherzen belegen. Zum Schluss die Tauben oben in die Mitte setzen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

Für die große Torte:
4 Eier, 300 g Zucker
200 g Butter oder Margarine
4 EL Rum, 1/2 TL Zimt
200 g weiße Schokolade
400 g gemahlene Mandeln
200 g Mehl
2 Päckchen Backpulver

Für die kleine Torte:
2 Eier, 75 g Zucker
75 g Butter oder Margarine
1 TL Rum, 1 Prise Zimt
75 g weiße Schokolade
100 g gemahlene Mandeln
50 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

1. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker, der Butter oder Margarine, dem Rum und dem Zimt schaumig schlagen.

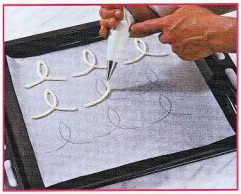
2. Die weiße Schokolade grob hacken und zusammen mit den gemahlenen Mandeln und dem mit Backpulver vermischten Mehl unter den Eigelbschaum heben. Das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben.

3. Den Teig in eine gut ausgefettete Springform (28 cm Ø) füllen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 35 bis 40 Minuten backen.

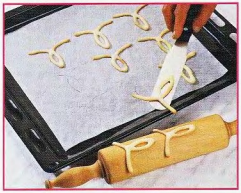
4. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

5. Den Teig für die kleine Torte genauso zubereiten, in eine kleine Springform (18 cm Ø) füllen und bei gleicher Temperatur 20 bis 25 Minuten backen. Herausnehmen und ebenfalls erkalten lassen.

Hippenornamente

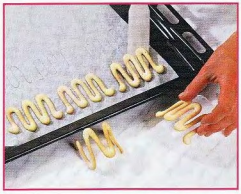


1. Die Hippenmasse in einen Spritzbeutel füllen und die aufgezeichneten Konturen der Ornamente nachzeichnen.

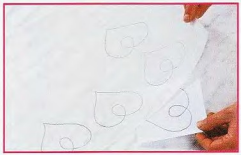


2. Die Ornamente nach dem Backen sofort vom Backpapier lösen und über eine Teigrolle legen.

3. Für die Krone die einzelnen Bögen auf Backpapier aufzeichnen.



4. Mit Hippenmasse nachziehen, backen und sofort nach dem Backen über eine Teigrolle oder Flasche biegen.



5. Etwa 8 cm große Herzen aufzeichnen und mit Hippenmasse aufspritzen.

6. Die Herzen unter ständiger Beobachtung goldgelb backen.

7. Die Herzen sofort nach dem Backen vom Backpapier lösen.

8. Alle Teile vollständig erkalten lassen.

9. Als Erstes die Herzen auf die Torte legen und nach Geschmack mit roter Marmelade füllen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

3 dünne, helle Biskuitböden (26 cm Ø)
Himbeerlikör zum Tränken
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8
300 g frische Himbeeren
gemahlene Haselnüsse für den Rand
Silberkugeln und etwas rote Marmelade zum Verzieren

1. Die Biskuitböden auf eine Arbeitsfläche legen und mit Himbeerlikör nach Geschmack tränken.

2. Die Buttercreme nach dem Grundrezept, aber mit Himbeerpuddingpulver zubereiten und erkalten lassen.

3. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit den verlesenen, gewaschenen Himbeeren belegen. Etwas Buttercreme darüber streichen und den 2. Boden aufsetzen.

4. Diesen ebenfalls dünn mit Buttercreme bestreichen und mit dem 3. Boden abdecken.

5. Die Torte rundherum mit der restlichen Buttercreme einstreichen und verzieren.

6. Den Tortenrand mit gemahlenen Haselnüssen bestreuen, die Hippenornamente auf die Torte setzen, mit Silberkugeln und roter Marmelade verzieren und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Unterwasserlandschaft

1. Einen Kreis mit 26 cm Ø auf ein Stück Backpapier aufzeichnen.

2. Mit Hippenmasse eine „Unterwasserlandschaft" aufspritzen.

3. Die Landschaft sofort nach dem Backen vom Backpapier lösen und erkalten lassen.

4. Fische, Tintenfische und Steine auf Backpapier zeichnen.

5. Die Konturen mit der Hippenmasse nachziehen und einige Blubberblasen aufspritzen.

6. Das Backpapier auf ein Backblech ziehen und goldgelb backen.

7. Die Figuren sofort nach dem Backen vom Backpapier lösen und erkalten lassen.

8. Die Steine mit Kakaopulver bestäuben.

9. Die Unterwasserlandschaft probeweise zusammensetzen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

1 fertiger Mürbteigboden (26 cm Ø)
2–3 EL Johannisbeergelee
3–4 dünne, helle Biskuitböden (24 cm Ø)
Fruchtlikör oder Läuterzucker zum Tränken
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8
Vanillearoma nach Geschmack
200 g Kokosflocken
blaue Speisefarbe
Hippenfiguren zum Belegen
Zitronenmelissezweige zum Verzieren

1. Den Mürbteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit dem Johannisbeergelee bestreichen.

2. Die Biskuitböden auf eine Arbeitsfläche legen und mit Fruchtlikör oder Läuterzucker tränken.

3. Die Buttercreme nach dem Grundrezept mit Vanillepuddingpulver zubereiten und mit Vanillearoma verfeinern.

4. Die Biskuitböden mit der Buttercreme zusammensetzen und rundherum bestreichen.

5. Die Kokosflocken mit blauer Speisefarbe einfärben und die Torte damit bestreuen.

6. Die Torte mit den Hippenfiguren belegen, mit Zitronenmelissezweigen ausgarnieren und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Hippen-Trauben

1. Traubenblätter und 2 cm große Kreise auf Backpapier aufzeichnen.

2. Die Konturen der Blätter mit Hippenmasse nachziehen.

3. Die Kreise mit Hippenmasse ausfüllen.

4. 8 bis 10 cm lange Streifen auf Backpapier spritzen und backen. Anschließend sofort vom Backpapier lösen und 1 Stück als Stiel zur Seite legen.

5. Die restlichen Streifen schnell um einen Bleistift wickeln.

6. Die so entstandenen Spiralen erkalten lassen.

7. Die Hippenplätzchen zu einer Traube zusammenlegen.

8. Den Stiel und die Blätter dazulegen.

9. Die Traubenblätter leicht mit Kakaopulver bestäuben und das Ganze auf die Torte legen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
9 Blatt weiße Gelatine
250 ml Weißwein
50 g Zucker
2 cl Weinbrand
600 ml Sahne
3 helle Biskuitböden (26 cm Ø)
50 g Haselnusskrokant

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Weißwein mit dem Zucker und dem Weinbrand verrühren.

2. Einen kleinen Teil davon in einem Topf erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Zum restlichen Wein geben und gelieren lassen.

3. Kurz vor dem Festwerden die Sahne steif schlagen und unterheben.

4. Die Biskuitböden mit der Weincreme füllen und zusammensetzen, mit der restlichen Creme bestreichen und verzieren.

5. Den Tortenrand mit Haselnusskrokant bestreuen, die Hippen-Trauben und -blätter auf die Torte setzen und die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Sonnenblumen aus Hippenmasse

1. Die Hippenmasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen.

2. Zuerst kleine Kreise, dann die Blütenblätter und die Blätter auf Backpapier aufspritzen.

3. Die Blütenblätter nach Belieben mit Sesam oder Mohn bestreuen.

4. Die Blätter sofort nach dem Backen vom Backpapier lösen und über eine Teigrolle biegen ...

5. ... oder mit der Hand formen.

6. Die Blütenblätter mit Puderzucker bestäuben.

7. Die Blütenblätter auf die Torte setzen, je einen Kreis in die Mitte legen und die Blätter dazugeben.

Für ca. 20 Stücke:
Für den Biskuit:
6 Eiweiß
6 EL Wasser
240 g Zucker
6 Eigelbe
150 g Mehl
150 g Speisestärke
4 gestr. TL Backpulver
abgeriebene Schale von 1 Zitrone

Außerdem:
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8, aber doppelte Menge
200 g Kokosflocken
1 Tube grüne Speisefarbe

1. Das Eiweiß mit dem Wasser steif schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe einrühren.

2. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen, darüber sieben und mit der abgeriebenen Zitronenschale unterheben.

3. Die Masse in ein mit Backpapier ausgelegtes, tiefes Backblech füllen, glatt streichen und in dem auf 180 bis 200 °C vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen.

4. Anschließend herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen.

5. Die Teigplatte vollständig erkalten lassen und einmal waagerecht durchschneiden. Die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereiten.

6. Eine Biskuitplatte dünn mit Buttercreme bestreichen, die zweite Platte darauf setzen und das Ganze rundherum mit der restlichen Buttercreme überziehen.

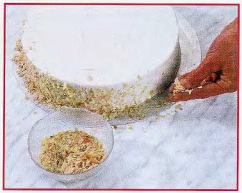
7. Die Kokosflocken mit der Speisefarbe in eine Schüssel geben und gut vermischen. Die Torte dick damit bestreuen und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Die Torte mit den Hippenblüten und -blättern belegen und servieren.

Eierlikörtorte

Sahne- oder Buttercremetorten können auf die verschiedensten Arten verziert werden. Warum nicht einmal in fröhlichen, kräftigen Farben? Eierlikör beispielsweise eignet sich sehr gut dazu, mit Speisefarben eingefärbt zu werden. (Bei Blau allerdings bitte vorsichtig sein!) Spritzen Sie die einzelnen Farben in Pergamenttütchen auf oder geben Sie sie mit einem kleinen Löffel auf die Torte.

Bunte Eierlikörgarnitur

1. Die Torte rundherum mit Buttercreme bestreichen.



2. Den Tortenrand mit Mandelblättchen bestreuen.

3. Mit einem runden Ausstecher in der Tortenmitte einen Kreis kennzeichnen.

4. Rund um den mittleren Kreis sich überschneidende Kreise und an den Schnittstellen kleine Kreise auf der Torte markieren.

5. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen.

6. Die Konturen der Kreise mit Buttercreme nachziehen.

7. Eierlikör in ein Pergamenttütchen geben und in die kleinen Kreise füllen. 80 bis 100 ml Eierlikör mit roter Speisefarbe einfärben und jeden 2. großen Kreis damit ausfüllen.

8. Die gleiche Menge Eierlikör grün einfärben, in ein Pergamenttütchen füllen und in die restlichen Kreise füllen.

9. Die Torte mit grünen Zuckerperlen ausgarnieren.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

600 ml Sahne
2–3 EL Zucker
150 ml Eierlikör
9–10 Blatt weiße Gelatine
1 fertiger Mürbteigboden
2–3 EL Johannisbeergelee
3 dünne, helle oder dunkle Biskuitböden
25 g Mandelblättchen
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8

1. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, den Eierlikör unterheben und die eingeweichte, aufgelöste Gelatine tropfenweise einrühren.

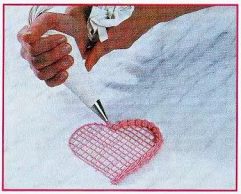
2. Den Mürbteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring umschließen, mit dem Johannisbeergelee bestreichen und mit einem Biskuitboden abdecken.

3. Die Hälfte der Eierlikörsahne einfüllen, mit dem 2. Boden abdecken, die restliche Sahne darauf verteilen und den 3. Biskuitboden darauf setzen.

4. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen, anschließend aus dem Ring lösen, rundherum mit Buttercreme bestreichen und den Rand mit Mandelblättchen bestreuen.

Gespritztes Zuckerherz und gespritzte Blumen

1. Etwas Puderzuckerglasur mit roter Speisefarbe kräftig einfärben und in ein Pergamenttütchen füllen.



2. Ein Herz auf Backpapier aufzeichnen und zuerst das Innere gitterförmig ausspritzen. Dann die Glasur tropfenförmig an den Rand setzen.

3. Silberkugeln in die noch weiche Glasur drücken und das Herz trocknen lassen.

4. Für die Blümchen eine kleine Menge Puderzuckerglasur gelb einfärben. Beliebige Blümchen auf Backpapier spritzen.

5. Mit grüner Puderzuckerglasur kleine Blätter an die Blümchen setzen und das Ganze gut trocknen lassen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8
1 Glas Heidelbeeren
Zucker nach Geschmack
Speisestärke zum Binden
300–350 ml Sahne
1 1/2 Päckchen Sahnestandmittel
1 fertiger Mürbteigboden
2–3 EL Heidelbeermarmelade
3 dunkle, dünne Biskuitböden
fein geraspelte Schokolade

1. Die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereiten.

2. Die Heidelbeeren gut abtropfen lassen. Den Saft auffangen, erhitzen, mit Zucker süßen und mit angerührter Speisestärke binden. Die Heidelbeeren unterheben und abkühlen lassen.

3. Die Sahne mit dem Sahnestandmittel steif schlagen.

4. Den Mürbteigboden mit der Heidelbeermarmelade bestreichen, einen Biskuitboden darauf setzen und mit einem Tortenring umschließen.

5. Die Heidelbeeren einfüllen, mit dem 2. Boden abdecken, die geschlagene Sahne darauf streichen und den 3. Boden darauf legen. Die Torte gut durchkühlen lassen.

6. Die Torte aus dem Ring lösen, rundherum mit Buttercreme überziehen und mit fein geraspelter Schokolade bestreuen.

7. Die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und die Tortenoberfläche damit verzieren.

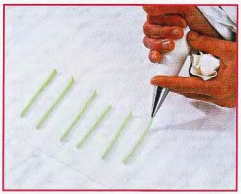
8. Mit dem Zuckerherz und den Blümchen belegen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Schokoladen- und Zucker-Spritz-Dekoration

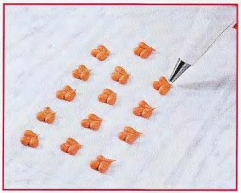
1. Die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und in ein Pergamenttütchen füllen.

2. Die Kuvertüre in feinen Linien in einem Muster nach Geschmack auf die Torte spritzen.

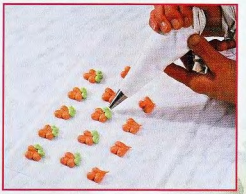
3. Grüne Puderzuckerglasur in einen Spritzbeutel füllen und kleine Blätter auf Backpapier spritzen.



4. Für die Stiele gerade (oder nach Belieben gebogene) Stangen aufspritzen.



5. Mit roter und gelber Speisefarbe eingefärbte Glasur in einen Spritzbeutel füllen und immer 3 Tropfen zu einer Blüte zusammensetzen.



6. Mit grüner Glasur jeweils ein Blattpaar dazusetzen.

7. Eine alternative Blumendekoration können Sie aus roter Puderzuckerglasur kleine Rosetten auf Backpapier spritzen.

8. Danach eine weiße Zuckerkugel in die Mitte drücken.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
1 fertiger Mürbteigboden
3–4 EL Johannisbeergelee
1 hoher, heller Biskuitboden
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
50 g Zucker
500 ml Multivitaminsaft
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8
25 g gehackte Pistazien

1. Den Mürbteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit dem Johannisbeergelee bestreichen und mit einem Tortenring umschließen. Den Biskuitboden 3- bis 4-mal durchschneiden.

2. Aus dem Vanillepuddingpulver, dem Zucker und dem Multivitaminsaft einen Pudding kochen und abkühlen lassen.

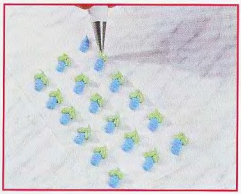
3. Einen Biskuitboden auf den Mürbteigboden legen, mit Pudding bestreichen, den 2. Boden aufsetzen, wieder mit Pudding bestreichen und so fortfahren, bis der Pudding und die Biskuitböden aufgebraucht sind. Die Torte gut durchkühlen lassen und aus dem Ring lösen.

4. Die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereiten und die Torte damit überziehen. Den Rand mit den gehackten Pistazien bestreuen.

5. Die Torte mit flüssiger Kuvertüre und den Zuckerblümchen verzieren und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Zuckertrauben

1. Etwas Puderzuckerglasur blau einfärben und kleine Trauben auf Backpapier spritzen.



2. Mit grüner Glasur Blätter dazusetzen.

3. Eine Portion Kokosflocken in ein Schüsselchen geben und gelbe Speisefarbe dazugeben.

Bunte Flocken

4. Die Farbe mit einer Gabel gut untermischen.

5. Je eine weitere Portion rot und blau einfärben.

6. Die gefärbten Kokosflocken bereitstellen. Flüssige Kuvertüre in ein Pergamenttütchen füllen und gleich große Stangen auf Backpapier spritzen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
220 g gesüßtes Kokosmark (Dose)
40 g geröstete Kokosflocken
6 Blatt weiße Gelatine
500 ml Sahne
1 fertiger Mürbteigboden (26 cm Ø)

Außerdem:
2-3 EL Ananasmarmelade
2 dunkle Biskuitböden (26 cm Ø)
400 ml Sahne
2 Päckchen Sahnestandmittel
2 Päckchen Vanillezucker

1. Das Kokosmark mit den Kokosflocken vermischen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen.

2. Die Gelatine gut ausdrücken, im heißen Wasserbad auflösen und in die Kokosmischung einrühren. Die steif geschlagene Sahne unterheben.

3. Den Mürbteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit der Ananasmarmelade bestreichen und mit einem Biskuitboden abdecken.

4. Mit einem Tortenring umschließen, die Hälfte der Kokossahne einfüllen, den 2. Biskuitboden darauf setzen und die Torte im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

5. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und aus dem Tortenring lösen.

6. Die Sahne mit dem Sahnestandmittel und dem Vanillezucker steif schlagen und die Torte damit überziehen.

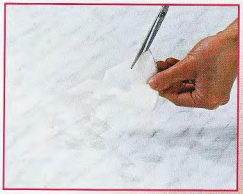
7. Die Torte mit bunten Kokosflocken bestreuen und mit dem Zuckerdekor verzieren.

Ornamente mit Kakao

Das brauchen Sie für 1 Torte:
200 g Zwieback, 1 EL Zucker
100 g weiche Butter
400 g Milchreis (selbst zubereitet oder Fertigprodukt)
1 Packung Vanillecreme
500 ml Sahne

1. Mithilfe eines Tortenrings (26 cm Ø) einen Kreis auf ein Stück Backpapier aufzeichnen.

2. Den Kreis ausschneiden und zusammenfalten.



3. Mit einer Schere beliebige Muster in das Backpapier schneiden.

4. Die Sahne oder Creme auf die Torte geben und glatt streichen.

5. Die Milchreistorte mit dem ausgeschnittenen Backpapier belegen.

6. Die freien Räume mit Kakaopulver bestäuben.

Außerdem:
300 g gemischte Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, rote Johannisbeeren)
Zitronenmelisseblättchen

1. Den Zwieback in einen Gefrierbeutel füllen und mit der Teigrolle zerbröseln. In eine Schüssel geben, den Zucker und die weiche Butter dazugeben und das Ganze verkneten.

2. Einen Tortenring (26 cm Ø) auf eine Tortenplatte stellen, die Bröselmischung einfüllen und festdrücken. Im Kühlschrank eine Stunde fest werden lassen.

3. Den Milchreis in eine Schüssel geben und das Vanillecremepulver einrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

4. Die Masse auf den Bröselboden geben und im Kühlschrank mehrere Stunden durchkühlen lassen.

5. Das Kakaomuster auf die Tortenoberfläche pudern, die verlesenen, gewaschenen und gut abgetropften Früchte darauf verteilen und mit Zitronenmelisseblättchen ausgarnieren.

6. Die Torte in Stücke schneiden und servieren.

Mürbteig-Schokoladen-Herzen

1. Einen Mürbteig zubereiten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

2. Beliebig große Herzen ausstechen.

3. Die Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und backen.

4. Die Herzen auf einem Kuchengitter erkalten lassen und in flüssige Kuvertüre tauchen. Trocknen lassen.

5. Die Herzen mit Kakaopulver bestäuben.

6. Die Herzen vorsichtig von der Unterlage lösen und auf die Torte setzen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

200 g Löffelbiskuits
100 g weiche Butter
200 g Löffelbiskuits
3 Eigelbe, 150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zitronenschalenaroma
250 g Ricotta, 250 g Sahnequark
3–4 EL Sambuca
6–8 Blatt weiße Gelatine
500 ml Sahne
1 Päckchen Sahnestandmittel

1. Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen und mit der Teigrolle zerbröseln.

2. In eine Schüssel geben und mit der weichen Butter verkneten.

3. Einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen, die Bröselmischung darin verteilen, fest andrücken und im Kühlschrank eine Stunde fest werden lassen.

4. Die Löffelbiskuits auf etwa 6 cm Länge zuschneiden und mit der Schnittfläche nach unten als Rand auf den Bröselboden stellen.

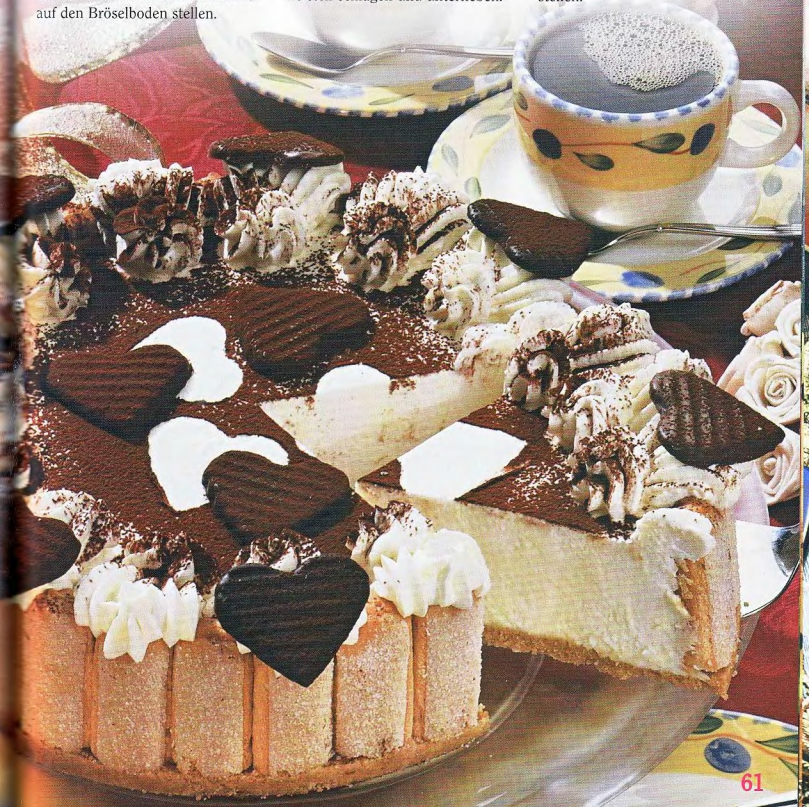
5. Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zitronenschalenaroma schaumig rühren.

6. Den Ricotta und den Sahnequark einrühren, mit Sambuca abschmecken und die eingeweichte, gut ausgedrückte und aufgelöste Gelatine tropfenweise einrühren.

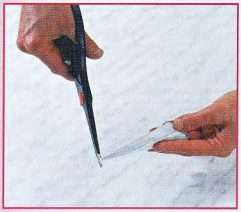
7. Zum Schluss die Hälfte der Sahne steif schlagen und unterheben.

8. Die Masse auf dem Bröselboden verteilen und glatt streichen. Im Kühlschrank mehrere Stunden durchkühlen lassen.

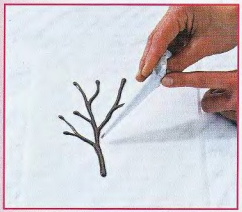
9. Die restliche Sahne mit dem Sahnestandmittel steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte damit verzieren. Mit den Herzen belegen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.



Schokoladenbaum



1. Die flüssige Kuvertüre in ein Pergamenttütchen füllen und mit der Schere eine feine Spitze abschneiden.



2. Die Kuvertüre in Form eines Baumes auf Backpapier spritzen.

3. Beliebige Blätter (ungiftig!) mit Kuvertüre überziehen und trocknen lassen.

4. Die Schokoladenblätter vorsichtig von den Blättern ablösen.

5. Den Baum und die Blätter mit Kakaopulver bestäuben.

Das brauchen Sie für 1 Torte:

Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8
125 g Honig
65 g Butter
2 Eier
125 g Zucker
2 EL Rum
200 g Weizenmehl
100 g zarte Haferflocken
1 Prise Lebkuchengewürz
2 TL Backpulver
500 g Äpfel
100 g gehackte Mandeln
100 g Rosinen
3 EL Zucker
Kakaopulver zum Bestäuben

1. Die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereiten.

2. Den Honig mit der Butter in einen Topf geben, schmelzen lassen, vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen.

3. Die Eier mit dem Zucker und dem Rum schaumig schlagen. Das Mehl mit den Haferflocken, dem Lebkuchengewürz und dem Backpulver vermischen und mit der Honig-Butter-Mischung unter den Eischaum ziehen.

4. Die Äpfel schälen, entkernen, raspeln, mit den gehackten Mandeln, den Rosinen und dem Zucker vermischen.

5. Die Hälfte des Teiges in eine ausgefettete Springform (26 cm Ø) füllen, die Apfelmischung darauf streuen und mit dem restlichen Teig überziehen.

6. Den Kuchen in dem auf 180 bis 200 °C vorgeheizten Backofen 40 bis 45 Minuten backen, herausnehmen und erkalten lassen.

7. Den Kuchen mit der Buttercreme überziehen und ein Streifenmuster in den Rand einarbeiten. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Den Schokoladenbaum und die Blätter auf die Torte legen, das Ganze mit Kakaopulver bestäuben und servieren.

Tannenbäume und Sterne aus Schokolade

1. Die Kuvertüre schmelzen und auf ein Stück Backpapier gießen.

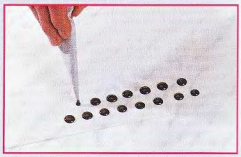
2. Die Kuvertüre glatt streichen und etwas fest werden lassen.

3. Große Tannenbäume und kleine Sterne ausstechen.

4. Tannenbäume und Sterne zum Festwerden auf ein Stück Frischhaltefolie legen.

5. Die weiße Kuvertüre schmelzen lassen und in ein Pergamenttütchen füllen.

6. Die Kuvertüre in feinen Linien über die Tannenbäumchen ziehen.



7. Die restliche dunkle Kuvertüre noch einmal schmelzen lassen und zuerst kleine Tupfen aufspritzen.

8. Dann die Buchstaben „FROHES FEST“ aufspritzen und beides gut trocknen lassen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8
250 g Butter
300 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
225 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
Eierlikör zum Tränken
100 g Haselnusskrokant

1. Die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereiten.

2. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen und die Eier nach und nach einrühren.

3. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Puddingpulver vermischen und esslöffelweise dazugeben.

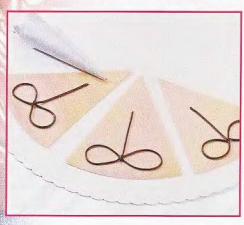
4. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und im auf 180 bis 200 °C vorgeheizten Backofen 35 bis 45 Minuten backen.

5. Herausnehmen, das Backpapier abziehen und den Boden auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Zweimal waagerecht durchschneiden und die Böden mit Eierlikör tränken.

6. Die Böden dünn mit Buttercreme bestreichen und zusammensetzen. Rundherum mit Buttercreme bestreichen und den Rand mit Haselnusskrokant bestreuen. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

7. Die Torte mit den Schokoladenbäumchen, den Tupfen und den Buchstaben belegen und servieren.

Alternativen zum Verzieren



1. Aus flüssiger Kuvertüre Stiele und jeweils zwei daran hängende Blätter aufspritzen.

2. Rote Belegkirschen halbieren und als Blüten darauf setzen.

1. Ineinander verschlungene Linien aufspritzen und eine ganze Pistazie ans untere Ende setzen.

1. Mit flüssiger Kuvertüre ein Harfenmuster aufspritzen und die Schlingen mit weißer Kuvertüre füllen.

2. Je eine Silberkugel in die weiße Kuvertüre setzen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
100 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker, 2–3 EL Rum
450 g Aprikosenmarmelade
4 fertig gebackene, dünne, helle Biskuitböden
1–2 EL geröstete Mandelblättchen, 150 g Puderzucker
2–3 EL heißes Wasser
1 TL Butter
50 g Blockschokolade
Silberkugeln

1. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und dem Rum glatt rühren, etwa die Hälfte der Aprikosenmarmelade einrühren, drei Biskuitböden damit bestreichen, zusammensetzen und mit dem 4. Boden abdecken.

2. Die restliche Marmelade erhitzen, durch ein Sieb streichen und die Torte rundherum damit überziehen. Die Mandelblättchen an den Rand drücken und die Marmelade trocknen lassen.

3. Den Puderzucker mit dem heißen Wasser und der Butter glatt rühren und die Tortenoberfläche damit überziehen. Gut trocknen lassen und 12 Stücke markieren.

4. Die Blockschokolade im heißen Wasserbad schmelzen, in ein Pergamenttütchen füllen, eine feine Spitze abschneiden und beliebige Ornamente auf die Tortenstücke spritzen. Mit Silberkugeln ausgarnieren und gut trocknen lassen.

Baiserformen und Mürbteigherzchen

1. Den Eischnee sehr steif schlagen.

2. Die Puderzucker-Speisestärke-Mischung unterheben.

3. Das Ganze muss eine schnittfeste Masse werden.

4. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

5. Die Masse in beliebigen Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen und im Backofen mehr trocknen als backen.

6. Fertig gekaufte oder selbst gebackene Mürbteigherzen mit Puderzucker bestäuben.

7. Aus Papier oder Karton schmale Streifen schneiden und jeweils die Hälfte der Herzen damit abdecken. Die andere Hälfte mit Kakaopulver bestäuben.

8. Die Papier- oder Kartonstreifen wieder entfernen und die Plätzchen auf die Torte legen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
300 g Mehl, 200 g Zucker
1 Ei, 200 g Butter
25 g gehackte Pistazien
50 g flüssige Schokolade
500 ml Sahne
2–3 Päckchen Sahnestandmittel
frische Erdbeeren zum Garnieren

1. Aus dem Mehl, dem Zucker, dem Ei und der Butter einen Mürbteig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

2. Vom Teig einen kleinen Teil abnehmen und die gehackten Pistazien unter den Rest kneten.

3. Den Teig ohne Pistazien auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, verschiedengroße Herzen ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 10 bis 12 Minuten backen.

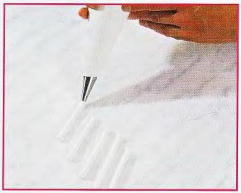
4. Den Pistazien-Mürbteig ebenfalls ausrollen und eine ausgefettete Springform damit auslegen, dabei einen 3 cm hohen Rand formen.

5. Den Mürbteig mit Alufolie oder Backpapier belegen, getrocknete Erbsen einfüllen und den Mürbteigboden im auf 180 bis 200 °C vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.

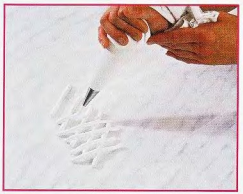
6. Anschließend die Erbsen und die Alufolie oder das Backpapier entfernen, den Boden etwas abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

7. Den Pistazien-Mürbteigboden mit flüssiger Schokolade bestreichen. Die Sahne mit dem Sahnestandmittel steif schlagen, auf dem Boden verteilen, mit Baisers, Mürbteigherzen und Erdbeerhälften ausgarnieren.

Baiserblumen



1. Weiße Puderzuckerglasur in einen Spritzbeutel füllen und damit 10 bis 12 cm lange Stangen schräg nebeneinander auf Backpapier spritzen.



2. Weitere Stangen in der entgegengesetzten Richtung auf die bereits vorhandenen Stangen spritzen.

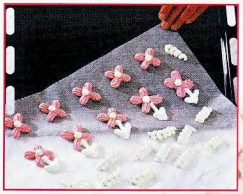
3. Etwas weiße Glasur in eine Schüssel geben und rote Speisefarbe nach Belieben dazugeben.

4. Die Speisefarbe mit einer Gabel gründlich unterziehen.

5. Die Glasur in einen Spritzbeutel füllen und vierblättrige Blüten auf Backpapier spritzen.

6. Etwas weiße Glasur grün einfärben und ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen.

7. Stiele und Blätter direkt an die rosa Blüten spritzen.



8. Aus der restlichen grünen Glasur kleine Spiralen oder andere Muster spritzen und im Ofen trocknen lassen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
4 dünne, dunkle Biskuitböden (26 cm Ø)
Nusslikör zum Tränken
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8
75 g Nussnougat
Schokoladenraspel für den Rand

1. Die Biskuitböden auf eine Arbeitsfläche legen und mit dem Nusslikör tränken.

2. Die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereiten und das Nussnougat einrühren.

3. Die Böden mit der Nougatbuttercreme füllen und rundherum bestreichen. Mit Schokoladenraspeln bestreuen. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

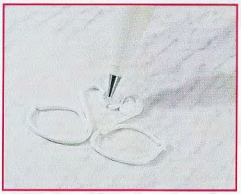
4. Die Baiserornamente auf die Torte legen und die Torte servieren.

Baiserschwäne

1. Zwei sich in die Augen schauende Schwäne auf Backpapier aufzeichnen.

2. Das Eiweiß mit dem Puderzucker zu einer Baisermasse aufschlagen.

3. Die schnittfeste Baisermasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle oder Sterntülle füllen.



4. Die Konturen der Schwäne nachziehen und die Köpfe ausfüllen. Die Baisermasse in kleinen Rosetten in die Schwanenkörper spritzen.

5. In jeden Schwanenkopf eine Linse als Auge einsetzen.

6. Aus der restlichen Baisermasse kleine Rosetten auf Backpapier spritzen und im Backofen trocknen lassen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
2 dunkle Biskuitböden (26 cm Ø)
Schokoladenlikör zum Tränken

Für die Schokosahne:
300 ml Sahne
1–2 EL Zucker
3 Blatt weiße Gelatine
50 g Schokosplitter

Für die Pistaziensahne:
600 ml Sahne
10 Blatt weiße Gelatine
300 ml Waldmeistersirup
50–75 g gehackte Pistazien

Außerdem:
50 g Haselnusskrokant

1. Die Biskuitböden auf eine Arbeitsfläche legen und nach Geschmack mit Schokoladenlikör tränken.

2. Für die Schokoladensahne die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und auflösen, tropfenweise in die Sahne einrühren und die Schokosplitter unterheben.

3. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Schokoladensahne einfüllen und den 2. Biskuitboden so auflegen, dass eine Mulde entsteht. Nach Bedarf mit einer Schüssel beschweren und in den Kühlschrank stellen, bis die Schokoladensahne fest ist.

4. Für die Pistaziensahne die Sahne steif schlagen. Die Gelatine einweichen, gut ausdrücken, auflösen und tropfenweise in die Sahne einrühren.

5. Den Waldmeistersirup dazugeben, die Masse teilen und die gehackten Pistazien unter eine Hälfte heben. Die Pistaziensahne in den Tortenring füllen. Die Torte erneut kalt stellen.

6. Die Torte aus dem Tortenring lösen, rundherum mit der restlichen Sahne bestreichen und den Rand mit Haselnusskrokant bestreuen. Den „Schwanensee" darauf setzen, noch etwas Krokant darüber streuen und die Torte servieren.

Schokoladenblätter

1. Die Kuvertüre schmelzen lassen, auf ein Stück Backpapier streichen und etwas fest werden lassen.

2. Aus der Kuvertüre Herzen, Sterne und andere Formen ausstechen und fest werden lassen.

3. Die Formen mit einem scharfen Messer halbieren.

4. Einen Teil der Formen mit Puderzucker bestäuben.

5. Den Rest mit Kakaopulver bestäuben und abwechselnd auf die Torte legen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8
500 g Speisequark
Saft von 1 Zitrone
Zucker nach Geschmack
6–8 Blatt weiße Gelatine
500 ml Sahne
4 EL Johannisbeergelee
1 EL Johannisbeerlikör
3 dünne, helle Biskuitböden
Kokosflocken zum Bestreuen
1/2 TL Kakaopulver

1. Die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereiten.

2. Den Speisequark mit dem Zitronensaft glatt rühren und mit Zucker nach Geschmack süßen. Die Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und tropfenweise einrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

3. Das Johannisbeergelee mit dem Johannisbeerlikör glatt rühren und zwei der Biskuitböden damit bestreichen.

4. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring umschließen. Die Hälfte der Quarkmasse einfüllen, den 2. Boden mit der Marmeladenseite nach oben darauf legen und die restliche Quarkmasse darauf streichen.

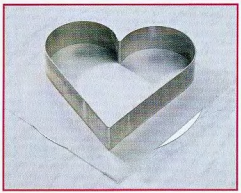
5. Mit dem 3. (unbestrichenen) Boden abdecken und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

6. Die Torte aus dem Ring lösen, mit Buttercreme überziehen und mit Kokosflocken bestreuen.

7. Die übrige Buttercreme mit dem Kakaopulver verrühren, in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf die Torte aufspritzen.

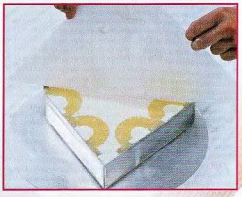
8. Die Schokoladenblätter dekorativ auf die Torte legen.

HERZTORTE

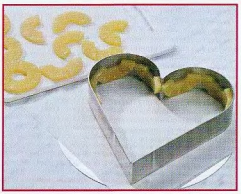


1. Eine Tortenplatte mit Backpapier belegen und einen Herzring darauf setzen.

4. Die Quarkmasse nach Rezept (siehe Seite 77) herstellen und einfüllen.

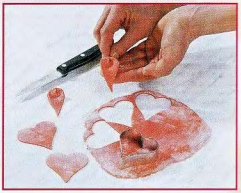


7. Das Herz stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen.

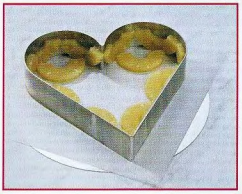


2. Die Ananasscheiben gut abtropfen lassen, halbieren und an den Rand der Herzform setzen.

5. Die Erdbeeren in Würfel schneiden und darüber streuen.

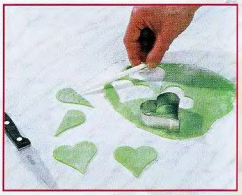


8. Aus rot eingefärbtem Marzipan Herzen ausstechen, halbieren und die breiten Enden zusammendrücken.



3. Die restlichen Ananashälften so auf das Backpapier legen, dass sie mit den aufgestellten Stücken eine ganze Scheibe bilden.

6. Das Ganze mit einem Biskuitboden in Herzform abdecken und kalt stellen.



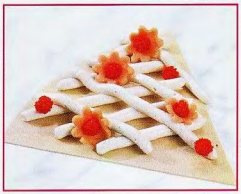
9. Aus grünem Marzipan ebenfalls Herzen ausstechen, halbieren und die Blattadern einzeichnen.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
1 große Dose Ananasscheiben
250 g Magerquark
40–50 g Zucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
5–6 Blatt weiße Gelatine
400 ml Sahne
250 g Erdbeeren
1 dünner heller oder dunkler Biskuitboden in Herzform
Silberkugeln zum Garnieren

1. Die Torte nach der Beschreibung auf Seite 76 zubereiten, mit den Marzipanblüten und -blättern belegen, mit Silberkugeln ausgarnieren und servieren.

Buttercremeverzierungen

1. Helle Buttercreme in Spiralen auf die Torte spritzen, kleine Punkte in die Wölbungen setzen und gelbe Zuckerkugeln in die Mitte drücken. Gewölbte oder glatte grüne Marzipanblätter dazwischen stecken.



2. Ein Gitter aus Buttercreme auf die Torte spritzen und beliebige Marzipanblümchen einsetzen.

3. Die Buttercreme wie einen Zopf auf die Torte spritzen und selbst zubereitete oder gekaufte Zuckertropfen dazwischen setzen.

4. Die Buttercreme in dicken Tropfen an den Rand der Torte setzen und gelbe Zuckerkugeln oder Silberkugeln dazwischen stecken.

5. Buttercreme als Blüten auf die Torte spritzen und jeweils eine halbe Belegkirsche eindrücken.

6. Sehr hübsch sieht das Ganze auch mit dazwischen gesteckten kleinen Keksen aus.

7. Auch ganze Mandeln kann man dazwischen setzen.

8. Immer drei Punkte aneinander auf die Torte setzen und geschälte Mandeln oder Erdnüsse in die Mitte stecken.

9. Sehr hübsch ist auch ein Schlingenmuster mit ganzen Pistazien.

Das brauchen Sie für 1 Torte:
7 Eigelbe
150 g Zucker
150 g Mehl
1 Prise Salz
1 gestr. TL Kakaopulver
7 Eiweiß
Buttercreme nach dem Grundrezept S. 8, aber doppelte Menge
50 g Haselnusskrokant

1. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Salz und dem Kakaopulver vermischen, darüber sieben und unterheben. Das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben.

2. Den Teig portionsweise in die mit Mehl ausgestreute Bodenplatte einer Springform (24 cm Ø) füllen und insgesamt 3 Tortenböden im auf 175 °C vorgeheizten Backofen jeweils sieben Minuten backen. Die Böden erkalten lassen.

3. Die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereiten, die einzelnen Böden damit bestreichen und zusammensetzen.

4. Die Torte mit der restlichen Buttercreme überziehen. Den Tortenrand mit Haselnusskrokant bestreuen und die Torte mit beliebigen Buttercrememustern verzieren.

Register

Alternativen zum Verzieren 66
Amaretto-Kirsch-Torte 13
Ananas-Krokant-Torte 11
Ananastorte, österliche 31
Apfel-Nuss-Torte 17
Aquariumtorte 45

Baiserblumen 70
Baiserblumentorte 71
Baiserformen und Mürbteigherzchen 68
Baiserschwäne 72
Bergsteiger 28
Bergsteigertorte 29
Blätter 24
Blümchen 24
Blumenwiesentorte 55
Buttercreme, Grundrezept 8
Buttercreme, schnelle, Grundrezept 8
Buttercremetorte 79
Buttercremeverzierungen 78

Champagner-Trauben-Torte 19

Deko für Hochzeitstorte 40

Eierlikörgarnitur, bunte 50
Eierlikörtorte 51
Erdbeer-Pistazien-Torte 15
Erdbeertorte, knusprige 69

Geburtstagstorte 35

Herztorte 76
Himbeertorte, festliche 43
Hippenornamente 42
Hippenornamente, Grundrezept 9
Hippen-Trauben 46
Hochzeitstorte 39
Hochzeitstorte, zweistöckige 41

Konfirmationstorte 37

Mandarinen-Käsesahne-Torte 23
Marzipanähren 16
Marzipanbananen 18
Marzipanblätter 10
Marzipanblüten 10
Marzipanblüten 12
Marzipanblüten 14
Marzipanblüten 32
Marzipanente 22
Marzipanerdbeeren 18
Marzipanhäschen 22
Marzipanherz 10
Marzipankorb 14
Marzipanküken 22
Marzipanorangen 18
Marzipanrosen 38
Marzipanschleife 14
Marzipanschmetterling 12
Mäuschen 24
Mäuschenkuchen 25
Milchreistorte 59
Mürbteig-Schokoladen-Herzen 60
Muttertagsherz 77

Nestchen und Eier 20

Ornamente mit Kakao 58
Osterdekoration 30

Pina-Colada-Torte 27
Punschtorte 67

Regenbogentorte 57
Ricotta-Torte 61

Schild, festliches 36
Schmetterlinge und Kerzenhalter 34
Schokoblättertorte 75
Schokoherzen 32
Schokoladen- und Zucker-Spritz-Dekoration 54
Schokoladenbaum 62
Schokoladenblätter 74
Schwanensee-torte 73
Sonnenblume aus Marzipan 16
Sonnenblumen aus Hippenmasse 48
Sonnenblumentorte 49

Tannenbäume und Sterne aus Schokolade 64
Torte, herbstliche 63
Torte, österliche 21

Unterwasserlandschaft 44
Urlaubslandschaft 26

Valentinsherz 33

Weihnachtstorte 65
Weißweintorte 47

Zuckerblümchentorte 53
Zuckerherz und Blumen, gespritzte 52
Zuckerherzen 38
Zuckertröpfchen 38

© Copyright 2002 OTUS VERLAG AG, St. Gallen

ISBN 3-907194-66-7

In diesem Buch finden Sie über 80 Rezepte übersichtlich zusammengestellt, durchgehend mit farbigen Abbildungen versehen und Schritt für Schritt erklärt.

Für jeden, der Kuchen dekorieren und verzieren möchte – um zu lernen, Erfahrungen zu sammeln, dekorative Fertigkeiten zu entwickeln und zu verfeinern.

Umfassende Küchentechniken unter Verwendung von Marzipan, Buttercreme, Puderzuckerglasur, Baiser und Schokolade.

Ein ausführlicher Ratgeberteil, der viele Tricks und Geheimnisse verrät, garantiert den Erfolg.

Machen auch Sie Ihre Torten zum „Mittelpunkt".

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Garnieren und Verzieren!

ISBN 3-907194-66-7